

# Ricetta shumai

Tempo totale **45 Min** 45 Min Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):  
**1588 kJ / 379 kcal**

Grassi: **13,6 g** Proteine: **20,4 g**  
Carboidrati: **41,6 g**

## INGREDIENTI

4 Porzioni

**1** confezione di pasta per shumai pronta

**Per il ripieno:**

**200 g** di cipolle

**5** unghi shiitake (o funghi champignon)

**1** pezzetto di zenzero (spessore circa 1 cm)

**600 g** di spalla di maiale (a fette sottili di circa 1 cm) (in alternativa: filetto di petto di pollo)

**2 cucchiaini** di zucchero

**2 cucchiaini** di brodo di carne granulato (in polvere)

**3 cucchiaini** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

**1** uovo fresco

**1,5 cucchiaini** di olio di sesamo

**1,5 cucchiaini** di sake (o vino bianco)

**4 cucchiaini** di fecola di patate

**2 cucchiaini** di piselli surgelati

**Per la salsa dip:**

Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman  
senape

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Per la farcitura, mondare e tritare la cipolla. Tagliare via il gambo dai funghi shiitake e tritarli grossolanamente. Pulire e grattugiare lo zenzero. Tamponare la carne di maiale (o di pollo), tagliarla a pezzetti e distribuirla su un tagliere. Usare il dorso di un coltello da cucina per schiacciarla.

### Passaggio 2

Mettere la carne schiacciata in una ciotola grande. Aggiungere funghi shiitake, zenzero, brodo di carne, salsa di soia, uovo, olio di sesamo e sake e impastare bene tutto a mano.

### Passaggio 3

Mescolare le cipolle tritate e la fecola di patate (mettendo un po' di fecola di patate da parte per i piselli) in una ciotola più grande. Aggiungere il composto alla miscela di carne e amalgamare per bene.

### Passaggio 4

Distribuire i fogli di pasta sul piano di lavoro, mettere circa 30 g di ripieno di carne su ognuno e chiudere l'impasto di modo che ciascun raviolo assomigli a un fiore. Schiacciare leggermente il fondo affinché gli shumai possano reggersi in equilibrio.

### Passaggio 5

Spolverare i piselli surgelati con la fecola di patate messa da parte e disporre 1 pisello su ogni shumai. Mettere gli shumai in un cestello a vapore facendo attenzione che non siano troppo vicini e cuocere per 8 minuti a fuoco alto. Servire gli shumai con salsa di soia e senape.